



6.5 QT. Electric Slow Cooker
& Ceramic Insert

Owner's Guide - *Mode d'emploi*

Model No. 99007

Read and Save These Instructions **- Lire et conserver ces instructions**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs; always use oven mitts.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug, or state specific parts or parts in question in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before adding or removing parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any other manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. SAVE THESE INSTRUCTIONS

15. Always cook with the lid on, for the recommended time.
16. Follow recommended cooking times and temperatures.
17. Do not use the slow cooker insert for food storage.
18. Do not reheat foods in your slow cooker.
19. Do not set the heated insert on a finished wood table or any other type of surface that may burn or melt.
20. Unplug when cooking is done and before cleaning.
21. Do not use the lid or the removable insert in the microwave.
22. Do not heat the slow cooker when it is empty.
23. Always use protective pads when moving your heated slow cooker

ELECTRICAL REQUIREMENTS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

- A short power-supply cord has been provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and should be used with caution.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - The marked electrical rating of the cord set or the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

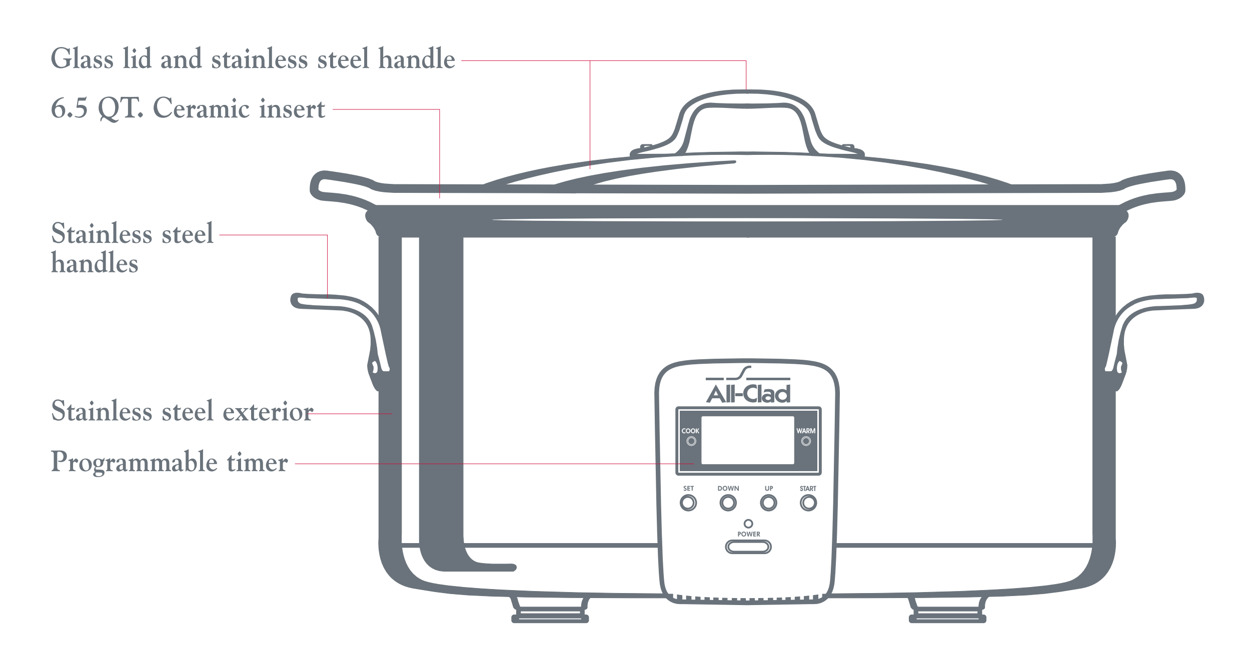
CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE

All-Clad Metalcrafters created the original collection of professional cookware made with a patented metal bonding process which eliminates uneven heating, an accomplishment that led to All-Clad becoming the product chosen for the kitchens of more four-star restaurants than any other. Still the only complete line of cookware made by an American company with materials produced in its own mill, All-Clad has revolutionized the art of cooking since its introduction.

With five professional cookware collections featuring a variety of bonded metals and finishes, from high grade aluminum and stainless steel to copper, All-Clad combines professional design with high performance for all tastes and cooking styles.

The All-Clad cooking experience now extends to a focused selection of small electrical appliances, each designed without compromise to make a noticeable difference in both use and performance. Cooking connoisseurs now have a wonderful opportunity to complete their kitchen with electrics by All-Clad, the undisputed original.

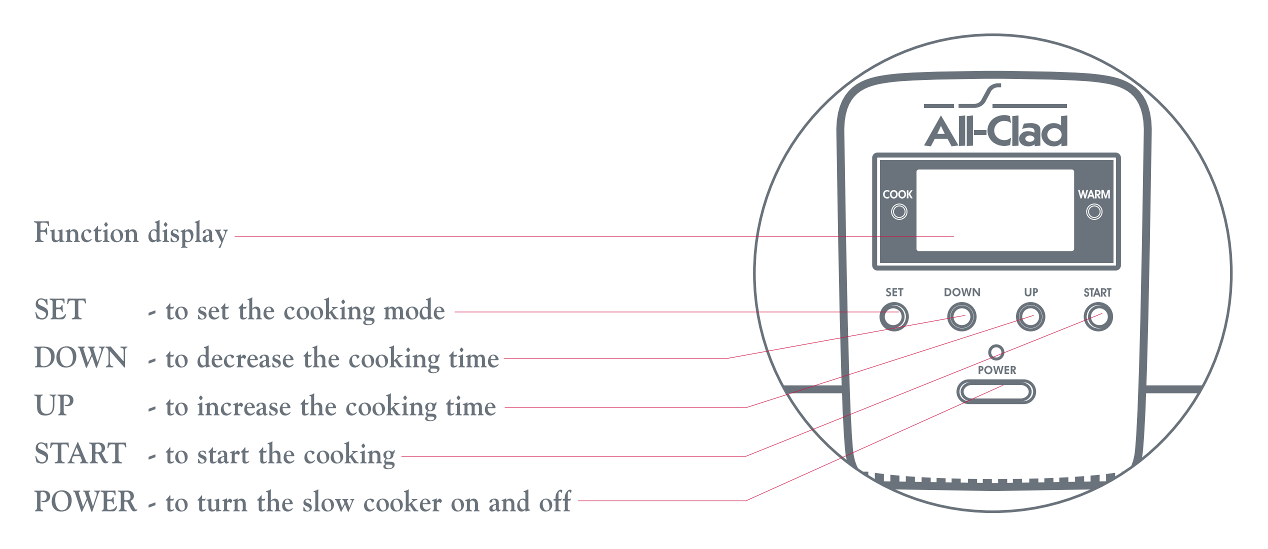
All-Clad Metalcrafters has an ongoing policy of research and development and may modify its products without prior notice.


Glass lid and stainless steel handle
6.5 QT. Ceramic insert
Stainless steel
handles
Stainless steel exterior
Programmable timer
All-Clad
COOK
WARM
SET
DOWN
UP
START
POWER

PREPARING YOUR SLOW COOKER FOR USE

BEFORE FIRST USE

- Before using your Slow Cooker for the first time, wipe the metal housing with a clean, damp cloth. Wash the ceramic insert and glass lid in hot soapy water, then rinse and dry.
- Plug in the slow cooker. It is now ready for operation.



USING YOUR SLOW COOKER

TO SET THE COOKING MODE AND TIME

- Push **Power**, the power light and the readout will now illuminate.
- Push **Set** to choose between the HIGH, LOW and WARM settings.
  - HIGH mode from 2 to 8 hours.
  - LOW mode from 4 to 20 hours.
- Push **Up** or **Down** to select your cooking time. When you have selected the correct cooking temperature and the correct cooking time, push **Start**, a single beep will sound.

COOKING

- Now, the cook light illuminates and the cooking begins. The readout indicates time left, the remaining time decreases minute by minute.

NOTE: During the initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal and will stop after a few uses.

END OF COOKING

- When the cooking time is completed, the slow cooker will automatically shift to WARM mode. The WARM light illuminates.
  - The keep warm mode can be used for up to 6 hours.
- When the WARM mode is finished, the slow cooker will stop.
- If you want to extend your keep warm, push **Power**, press **Set** until the WARM mode appears and press **Start**.
- DO NOT USE THIS FUNCTION TO REHEAT FOODS.

AFTER COOKING

- Push **Power** to turn the slow cooker off. The digital readout goes out. Be sure to unplug the unit from the wall outlet when finished cooking and before cleaning.

TIPS FOR BETTER SLOW COOKING

1. Vegetables cook slowly and should be kept small to medium in size and placed in the bottom of the insert.
2. Do not fill the slow cooker more than three-quarters full.
3. Meats should be trimmed, browned or broiled to eliminate as much fat as possible.
   NOTE: DO NOT USE FROZEN MEAT. THAW ANY MEAT BEFORE SLOW COOKING.
4. Brown ground meats, such as ground beef and ground turkey, before placing in slow cooker to remove excess fat and to reduce the risk of food-borne illnesses.
5. Unplug the slow cooker when not in use and before cleaning.
6. Always use protective pads when moving your heated slow cooker.
7. Always cook with the cover on.
   Removing the cover allows heat to escape and adds 15 to 20 minutes to the cooking time.
8. One hour on HIGH is equal to 2 to 2 1/2 hours on LOW.
9. Use fresh or dried herbs instead of ground ones, they keep more of their flavor during the long cooking time.
10. Add dairy products, such as milk and cheese, toward the end of the cooking time, unless your recipe states otherwise.
11. To thicken the flavorful juices developed during slow cooking, remove 1 cup of juice from the slow cooker and place it in a small saucepan.
12. Avoid sudden temperature changes. For example, do not add refrigerated foods to the heated slow cooker.
13. Always place protective padding under the removable insert before setting on a table or countertop.
    Do not put anything under your unit while cooking.

HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

Make sure your slow cooker is unplugged, and has cooled down, before cleaning the unit.

NOTE:
- Never submerge heating unit in water or any other liquid.
- Do not use scouring pads or hard abrasive powder to clean.

TO CLEAN METAL HOUSING

The outside shell may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water, then wiping dry.
Please do not use abrasive cleansers.

TO CLEAN CERAMIC INSERT AND GLASS LID

The removable insert and glass lid may be washed in hot, soapy water.
Do not use abrasive cleaning compounds.

A cloth, a sponge or rubber spatula will usually remove most residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner.

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

(Applicable only for Customers who bought and used their products within the United States)

1. Subject to the terms and conditions of this Limited Warranty, All-Clad warrants to the original purchaser (the "Purchaser") that should this product, in All-Clad's judgment, prove to be defective by reason of improper workmanship or materials, All-Clad shall repair or replace it, at its option, without charge to the Purchaser for parts and labor, for a period of ONE YEAR FROM VERIFIABLE DATE OF PURCHASE.

2 SPECIAL WARRANTY PROCEDURES. During the first 60 days from the original date of purchase, the Purchaser may return the defective product along with the original sales receipt to the place of purchase for a replacement. Thereafter, the Purchaser must send the defective product along with the original sales receipt freight prepaid to All-Clad for warranty service. To obtain warranty service, the Purchaser must contact the All-Clad Customer Service Department during the warranty period by calling 877-659-2051 (United States purchases only) between the hours of 8:00 a.m. and 4:00 p.m., EST, Monday through Friday. The Purchaser may also request warranty service by sending an email to All-Clad at info@allclad.com, or by writing to: All-Clad Metalcrafters, Attention: Customer Service Department, 424 Morganza Road, Canonsburg, PA 15317. To ensure prompt service, the Purchaser must provide the model number and the original sales receipt showing the date of purchase. Shipping expenses are the Purchaser's responsibility.

3. SAVE YOUR SALES RECEIPT! PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED WHEN REQUESTING WARRANTY SERVICE. This warranty extends only to the original purchaser at retail.

4. THIS WARRANTY DOES NOT APPLY TO commercial use of any product, nor does it apply to damage to the product or its components caused by modification, alteration, physical abuse to, misuse of, or normal wear and tear to the product including, but not limited to, operation in a manner contrary to the instructions, freight damage, or any other damage caused by circumstances beyond All-Clad's control, such as fluctuation in electrical power, lightning or other acts of nature.

5. ANY EXPRESS WARRANTY NOT PROVIDED IN THIS LIMITED WARRANTY, AND ANY REMEDY WHICH, BUT FOR THIS DISCLAIMER PARAGRAPH, MIGHT ARISE BY IMPLICATION OR OPERATION OF LAW IS HEREBY EXCLUDED AND DISCLAIMED. BY WAY OF EXAMPLE AND NOT LIMITATION, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND OF FITNESS FOR ANY PARTICULAR PURPOSE ARE EXPRESSLY DISCLAIMED.

6. ALL-CLAD'S LIABILITY UNDER THIS WARRANTY IS EXPRESSLY LIMITED TO THE COST OF REPAIRING OR REPLACING THE DEFECT PRODUCT. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL ALL-CLAD BE LIABLE TO THE PURCHASER AT RETAIL OR ANY OTHER PERSON FOR ANY INCIDENTAL, SPECIAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, WHETHER ARISING OUT OF BREACH OF WARRANTY, BREACH OF CONTRACT, OR OTHERWISE.

7. Some states do not allow a disclaimer of implied warranties, or the exclusion of incidental, special, or consequential damages. Consequently, the disclaimer and limitations set forth in Paragraphs 5 and 6 above may not apply to all original purchasers.

8. This warranty gives specific legal rights, and the Purchaser may also have other rights, which vary from state to state.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à suivre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez toujours des gants.
3. Pour vous protéger d'une possible décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches électriques ou l'appareil en entier dans l'eau ou dans autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever les accessoires.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à All-Clad (voir garantie) pour un examen, un ajustement ou une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par All-Clad pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un plan de travail et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent quand vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Attachez toujours la prise à l'appareil en premier, puis branchez. Pour éteindre, tournez le bouton de commande à la position arrêt, puis débranchez.
13. N'utilisez cet appareil que pour un usage exclusivement ménager.

14. GARDEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

15. Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle, pour le temps recommandé.

16. Respectez les temps et températures de cuisson recommandés.

17. N'utilisez pas la cuve du slow cooker pour stocker des aliments.

18. Ne réchauffez pas d'aliments dans votre slow cooker.

19. Ne placez pas la cuve amovible chaude sur une table en bois ou tout autre type de surface, qui pourrait brûler ou fondre.

20. Débranchez l'appareil après cuisson et avant de le nettoyer.

21. N'utilisez pas la cuve amovible et le couvercle au micro-ondes.

22. Ne chauffez pas le slow cooker à vide.

23. Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous déplacez l'appareil chaud.

SPECIFICATIONS ELECTRIQUES

Votre appareil est équipé d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre).
Cela a pour but de réduire les risques de chocs électriques. Cette fiche ne peut se brancher que dans un sens.
Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens.
Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. N'essayez en aucune façon de modifier la prise.

- Le produit est fourni avec un câble d'alimentation court, afin d'éviter que celui-ci s'emmêle et que l'on puisse trébucher dessus.
- Des rallonges ou des câbles plus longs sont disponibles, mais ils doivent être utilisés avec précaution.
- Si vous utilisez une rallonge ou un câble d'alimentation plus long, veillez à ce que,
  - Le calibre spécifié sur le câble soit au moins aussi élevé que celui indiqué sur l'appareil.
  - Le câble d'alimentation soit disposé bien à l'arrière du plan de travail, hors de portée des enfants et de manière à ce que l'on ne puisse pas trébucher dessus.

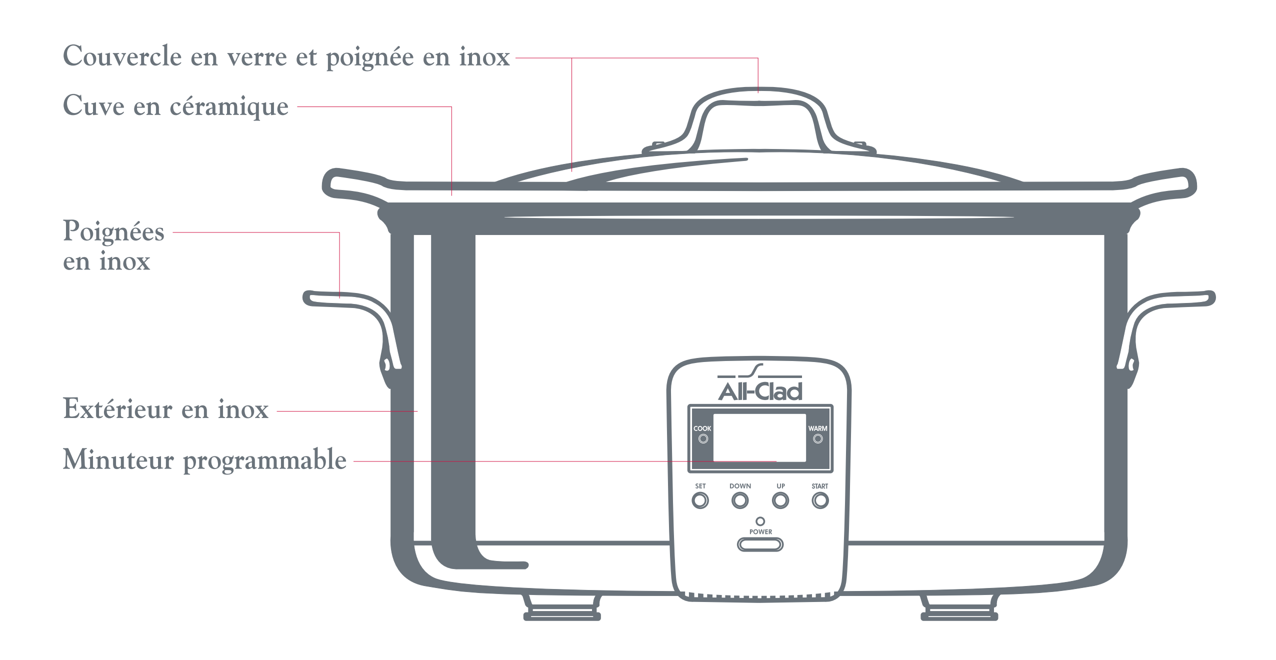
FELICITATIONS POUR VOTRE ACHAT

All-Clad Metalcrafters a créé une collection originale d'ustensiles de cuisine professionnels, réalisée grâce à un processus de fabrication breveté de co-laminage qui assure une cuisson parfaitement homogène.
Ce succès a mené All-Clad à devenir la marque de produits choisie par le plus grand nombre de restaurants à quatre étoiles. Depuis sa création, All-Clad a révolutionné l'art de la cuisson ; c'est toujours la seule compagnie américaine à proposer une ligne complète d'ustensiles de cuisines produits dans ses propres ateliers.

Avec cinq collections d'ustensiles professionnels proposant toute une gamme de finitions et de co-laminés, allant de l'aluminium au cuivre, en passant par l'inox, All-Clad allie le design professionnel et la grande performance pour tous les goûts et tous les styles de cuisson.

Dans le dernier chapitre passionnant de son histoire, All-Clad présente sa collection d'appareils électriques, conçus pour faire la différence au niveau de la performance et de l'utilisation. Les cuisiniers les plus exigeants ont maintenant la merveilleuse opportunité de compléter leur cuisine avec les produits All-Clad, l'original incontesté.

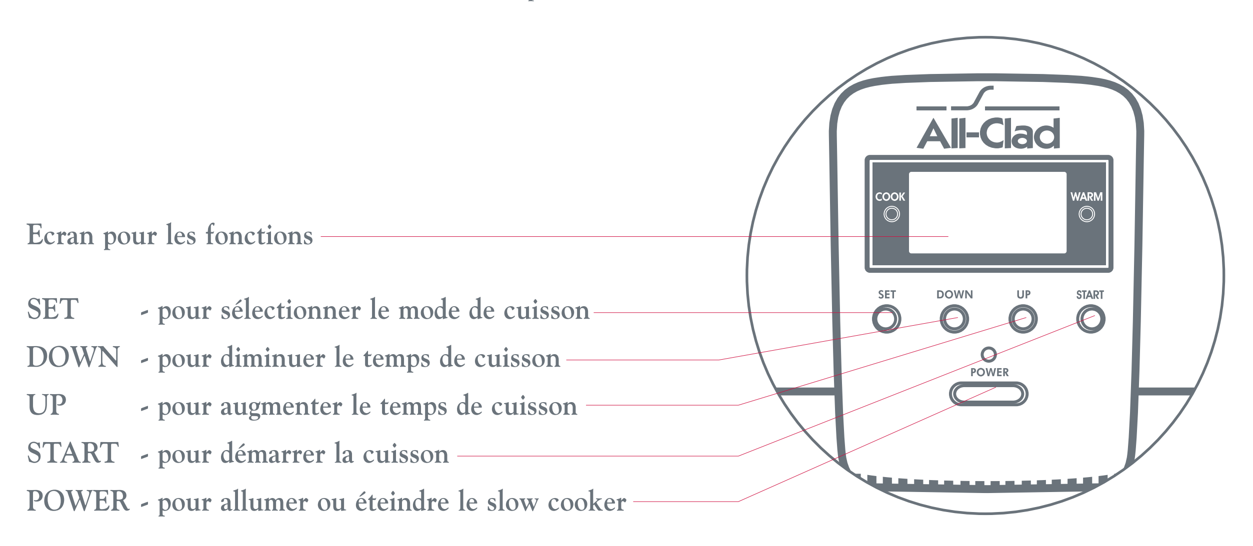
La Société ALL CLAD se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.


Couvercle en verre et poignée en inox
Cuve en céramique
Poignées
en inox
Extérieur en inox
Minuteur programmable
All-Clad
COOK
WARM
SET
DOWN
UP
START
POWER

PREPARATION DE VOTRE SLOW COOKER

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Avant la première utilisation, nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide. Lavez la cuve et le couvercle en verre avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Branchez votre slow cooker. Il est maintenant prêt à être utilisé.



UTILISATION DE VOTRE SLOW COOKER

POUR REGLER LE MODE ET LE TEMPS DE CUISSON

- Appuyez sur **Power**, le voyant et l'écran s'allument.
- Appuyez sur **Set** pour choisir entre HIGH, LOW ou WARM.
  Vous pouvez utiliser le mode HIGH pour une cuisson de 2 à 8 heures ou le mode LOW pour une cuisson de 4 à 20 heures.
- Appuyez sur **Up** ou **Down** pour régler votre temps de cuisson. Après avoir sélectionné le mode et le temps de cuisson, appuyez sur **Start**, un bip retentit.

PENDANT LA CUISSON

- Le voyant Cook s'allume et la cuisson commence.
  L'écran indique time left, et le temps de cuisson restant décomptera minute par minute.

NOTE : Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
Ceci est normal et va disparaître après quelques utilisations

FIN DE CUISSON

- A la fin de la cuisson, votre appareil passe automatiquement en mode WARM. Le voyant WARM s'allume.
  Le mode warm (maintien au chaud) peut être utilisé jusqu'à 6 heures.
- A la fin du mode WARM, l'appareil s'arrête.
- Si vous voulez ajouter du temps supplémentaire de maintien au chaud, appuyez sur **Power** puis appuyez sur **Set** jusqu'à WARM et appuyez sur **Start**.
- NE PAS UTILISER CETTE FONCTION POUR RECHAUFFER DES ALIMENTS.

APRES UTILISATION

- Appuyez sur **Power** pour éteindre le slow cooker. L'écran s'éteint.
  Débranchez votre appareil après la fin de la cuisson.

CONSEILS POUR UNE MEILLEURE UTILISATION

1. Les légumes mijotent lentement, ils doivent donc être coupés en petite ou moyenne taille et placés au fond de la cuve.
2. Ne remplissez pas plus des trois-quarts de la cuve du slow cooker.
3. Les viandes doivent être précuites, rissolées ou grillées pour éliminer un maximum de graisse. **NE PAS UTILISER DE VIANDE CONGELEE. DECONGELER TOUTES LES VIANDES AVANT DE LES CUIRE DANS LE SLOW COOKER.**
4. Faites rissoler les viandes hachées, comme le bœuf ou la dinde, avant de les mettre dans le slow cooker pour enlever l'excès de gras et réduire le risque d'intoxication.
5. Débranchez le slow cooker lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
6. Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous déplacez l'appareil chaud.
7. Utilisez toujours le couvercle pour la cuisson. Si vous enlevez le couvercle, cela provoque une perte de chaleur et il sera nécessaire de rajouter 15 à 20 minutes de cuisson.
8. 1 heure de cuisson en HIGH correspond à 2 heures / 2 heures et demie de cuisson en LOW.
9. Utilisez des herbes aromatiques fraîches ou séchées et non en poudre car elles diffusent mieux leurs arômes pendant les longues cuissons.
10. Les produits frais, tels que le lait ou le fromage, doivent être ajoutés en fin de cuisson, sauf si votre recette spécifie autrement.
11. Pour épaissir les jus de cuisson parfumés, versez 1 cup de jus de cuisson du slow cooker dans une petite casserole.
12. Evitez les changements de températures brutaux. Par exemple, n'ajoutez pas des aliments sortis du réfrigérateur directement dans le slow cooker chaud.
13. Placez toujours une protection sous la cuve amovible avant de la poser sur la table ou le plan de travail. Ne mettez rien sous l'appareil pendant la cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que votre slow cooker est débranché et a refroidi avant de nettoyer l'appareil.

NOTE:
- Ne jamais immerger les parties électriques dans l'eau, ni dans aucun autre liquide.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs.

NETTOYAGE DE LA JUPE INOX

L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé avec une éponge non-abrasive et de l'eau chaude savonneuse.
Rincez et séchez. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs.

NETTOYAGE DE LA CUVE CERAMIQUE ET DU COUVERCLE EN VERRE

La cuve amovible et le couvercle peuvent être passés au lave-vaisselle, ou lavés dans l'eau chaude savonneuse.
Un chiffon, une éponge ou une spatule en plastique suffisent pour enlever les résidus de cuisson.
Pour enlever les traces d'eau ou autres, utilisez un nettoyant non abrasif.

www.allclad.com

Ref 5082279

Printed in China • All-Clad Electrics 6.5 QT. Electric Slow Cooker Owner's Guide